Ceres B 201 YSEO

Saccharomyces cerevisiae
Levure naturelle sélectionnée

Vins blancs fruités et élégants

La Ceres B 201 a été isolée et sélectionnée par l'INRA de Colmar.
Elle permet l'élaboration de vins blancs élégants exprimant des arômes floraux et fruités (fruits exotiques, agrumes, ananas).

Caractéristiques microbiologiques :

-Neutre vis à vis du facteur killer K2
-Vitesse de fermentation : moyenne
-Phase de latence : **courte**
-Rendement sucre/alcool : **moyen** (16,5 g/1% alcool)
-Tolérance à l'alcool : moyenne (jusqu'à 14,5 % alcool)
-Gamme de température de fermentation : 15 à 25°C

Propriétés œnologiques :

-Exigences nutritives faibles en azote assimilable, relativement élevées en facteurs de survie (stérols, acides gras)
-Production d'acidité volatile : **faible** (de l'ordre de 0,10 g/L eq H_2SO_4)
-Faible production de SO_2
-Expression aromatique, suivant les cépages, fruitée (fruits exotiques), florale, miellée

Procédé YSEO :

Le **procédé YSEO** (*Yeast Security Optimization*), issu de la recherche Lallemand, améliore les conditions de production des levures sélectionnées en apportant des minéraux et des vitamines à différentes étapes de cette production. La biodisponibilité rapide des vitamines et des minéraux apportés au cours de cette étape permet à la levure de reprendre son métabolisme plus vite une fois réhydratée. Elle s'implante alors rapidement dans le moût, limitant ainsi le temps de latence, phase pendant laquelle le moût n'est pas protégé contre l'oxydation. La levure naturelle sélectionnée s'implantant mieux, la flore indigène rencontre plus de difficultés pour se développer et ne risque pas de produire des métabolites capables de masquer les arômes ou de provoquer des déviations aromatiques. De plus, les vitamines apportées au cours de la production de la levure lui permettent, une fois dans le moût, de limiter la production d'H_2S.

Le procédé YSEO contribue à obtenir des vins plus nets, plus expressifs.

Les conseils de l'Œnologue :

La cinétique fermentaire de la **Ceres B201**, après un départ rapide, est régulière jusqu'à l'épuisement des sucres.
Cependant dans certaines conditions, de maturité élevée ou de moûts très clarifiés, la **Ceres B201** peut présenter des ralentissements de cinétique, notamment en fin de fermentation. Lorsque les acidités titrables sont faibles, ces situations peuvent s'avérer délicates à gérer.
Ces ralentissements sont liés aux fortes exigences de la **Ceres B201** en facteurs de survie (stérols et acides gras). C'est pourquoi il est conseillé de lui apporter une source de facteurs de survie, via l'utilisation de milieux nutritifs complexes comme

Milieu Total ou **Helper**. De plus, il est recommandé de relever la température en fin de fermentation au dessus de 20°C.
Il est important d'incorporer les nutriments en fin de phase de multiplication, à environ 1040 de densité. Il est également possible, à cette étape, de pratiquer un remontage pour homogénéiser le contenu de la cuve et apporter de l'oxygène qui stimulera la production de stérols par la **Ceres B 201**.

Dose d'utilisation :

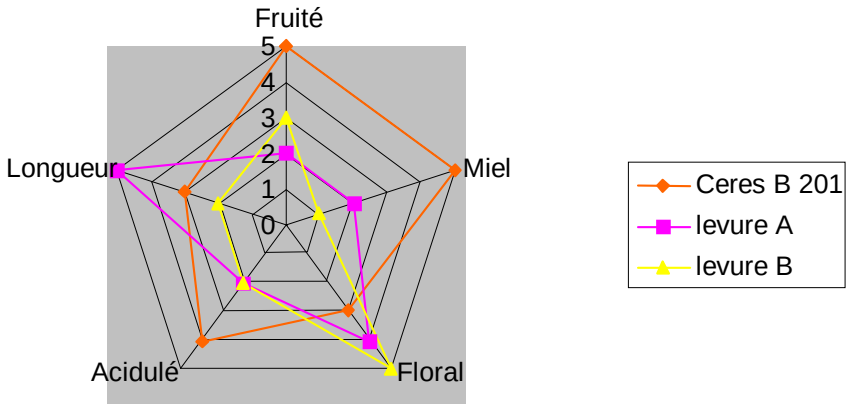
Vins blancs	20 – 25 g/hL

Mode d'emploi :

Réhydrater les levures dans de l'eau à environ 35°C (1 kg de levures pour 10 litres d'eau).
Laisser reposer 15 minutes puis remuer doucement de temps en temps pendant 15 minutes.

- La phase de réhydratation ne doit pas excéder 45 minutes.
- La différence de température entre le milieu de réhydratation et le moût ne doit pas excéder 10°C au moment du levurage.
- Le récipient utilisé doit être propre.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser du moût pour réhydrater les levures.

Des vins blancs fruités et élégants



Comparaison du profil aromatique de trois vins de Muscadet élaborés avec trois levures différentes (essais Oenofrance).

21 dés 2007

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL

Pensez Genesis Native !

Protecteur fermentaire, Genesis Native sécurise les fins de fermentations